

Asiago - Käse - Information

Kategorien: Info, Käse, Wissen, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

ASIAGO Asiago ist ein Käse mit Ursprungsbezeichnung, dessen Name auf die Stadt Asiago zurückgeht, die im Zentrum einer Alpenhochebene liegt. Das Herstellungsgebiet von Asiago umfaßt die Provinz Vicenza und einen Teil der Provinzen Padua und Treviso im Veneto, sowie die gesamte Provinz Trient.

Asiago wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die ausschließlich auf den Almen und Wiesen der Hochebene weiden.

Es gibt zwei Sorten Asiago:

1. "Asiago di Allevo" Diese Sorte wird aus der Milch von zwei Melkvorgängen hergestellt, wobei von der Morgenmilch der Rahm nach sechs- bis zwölfstündigem Ruhen abgeschöpft wird. Der Asiago di Allevo reift drei bis fünf Monate. Um ein Produkt mit kräftigerem und leicht pikantem Geschmack zu erhalten, kann die Reifung auf neun Monate ausgedehnt werden.

2. "Asiago pressato" Diese Sorte wird aus Vollmilch von einem Melkvorgang gewonnen und reift nur 20 bis 40 Tage. Es handelt sich hierbei um die weiter verbreitete Sorte, die dem heutigen Geschmack der Verbraucher offensichtlich eher gerecht wird.

Die Herstellung wird vom Schutzkonsortium für Asiago überwacht, das auch für die Vergabe des Markenzeichens zuständig ist.

Die Jahresproduktion beläuft sich auf ca. 18.000 Tonnen.

Merkmale Asiago di Allevo: Halbfetter, halbgekochter Käse mit kompakter Masse und gleichmäßiger kleiner und mittelgroßer Lochbildung, von strohgelber oder leicht strohgelber Farbe, kräftigem und charakteristischem Geschmack. Zylindrische Form mit einem durchschnittlichen Gewicht von 10 kg.

Asiago pressato: Halbfetter, halbgekochter Käse mit ausgeprägter, unregelmäßiger Lochbildung. Weiße bis strohgelbe Färbung, süßer und delikater Geschmack. Zylindrische Form mit einem durchschnittlichen Gewicht von 12 bis 15 kg.

Verwendung Asiago ist ein Tafelkäse für jeden Tag aber auch für besondere Anlässe.

Weitere Schafsmilchkäse Neben dem bereits beschriebenen Pecorino Romano werden in Mittel- und Süditalien und auf den italienischen Inseln eine ganze Reihe anderer Käse von verschiedener Form und Reifezeit aus Schafsmilch hergestellt.

Die nachstehend aufgeführten Käsesorten sind als Käse mit Ursprungsbezeichnung eingetragen:

- Pecorino Toscano (Toskana) - Pecorino Siciliano (Sizilien) - Pecorino Sardo (Sardinien) - Fiore Sardo (Sardinien) - Canestrato Pugliese (Apulien) Andere Käsesorten, die - aus dem einfachen Grund, daß sie nur in sehr kleinen Mengen hergestellt werden - nicht als Käse mit Ursprungsbezeichnung eingetragen werden können, sind

Asiago - Käse - Information

(Fortsetzung)

trotzdem interessant und verdienen es durchaus, entdeckt zu werden. Sie können als die Krönung für den Käseliebhaber bezeichnet werden und stellen einen Pluspunkt für denjenigen dar, der es versteht, sie zu entdecken und seinen Gästen zu servieren.

Nährwert pro 100 g Asiago pressato:

27-30 g Protein, 44 % Fett i. Tr 360 kcal (1508 kJ) <http://www.>